

Игристые вина Мира

Методы производства

- **Метод шампенуа**
- **Метод Шарма**
- **Трансфер метод**
- **Непрерывный метод**
- **Анкетральный**
- **Карбонизация**

Шарма



Italian wine regions





FRIULI- VENEZIA- GIULIA



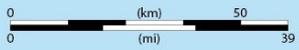
- Carso
- Friuli Isonzo
- Friuli Aquileia
- Collio Goriziano
- Friuli Anna
- Friuli Latisana
- Cialla
Ramandolo
Rosazzo
- Friuli Grave
- Lison-Pramaggiore



VENETO

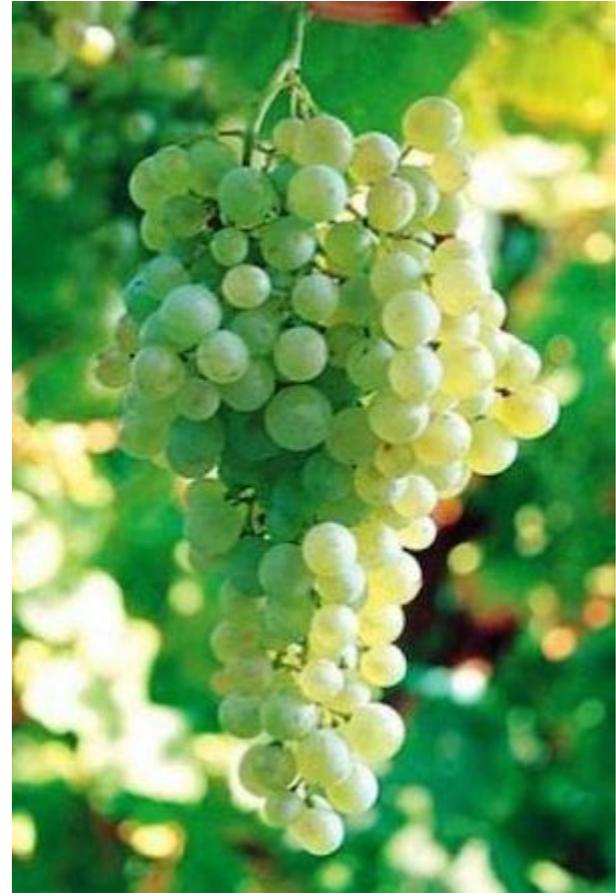


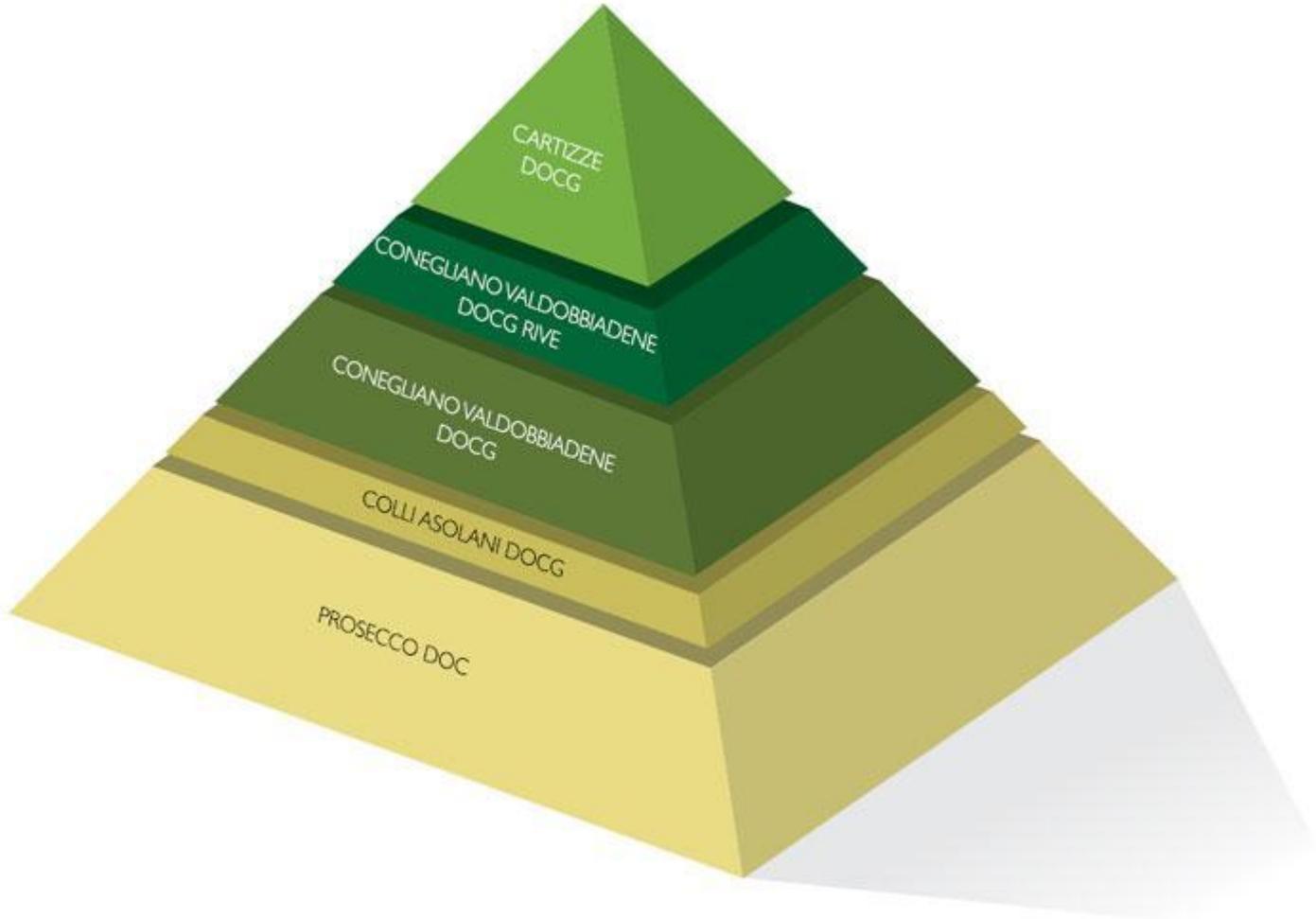
- | | | | |
|---|--|---|--|
|  | Valdadige |  | Colli Euganei |
|  | Bardolino Classico
Bardolino Superiore |  | Bagnoli |
|  | Garda |  | Arcole |
|  | Bianco di Custoza
Lugana
San Martino della Battaglia |  | Breganze |
|  | Recioto della Valpolicella
Valpolicella |  | Montello e Colli Asolani |
|  | Lessini Durello |  | Colli Berici
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene |
|  | Gambellara |  | Vini del Piave |
|  | Recioto di Soave
Soave |  | Lison-Pramaggiore |
|  | Colli Berici | | |



Сорта винограда

- **Глера**
- Вердизо
- Перера
- Бьянкетта





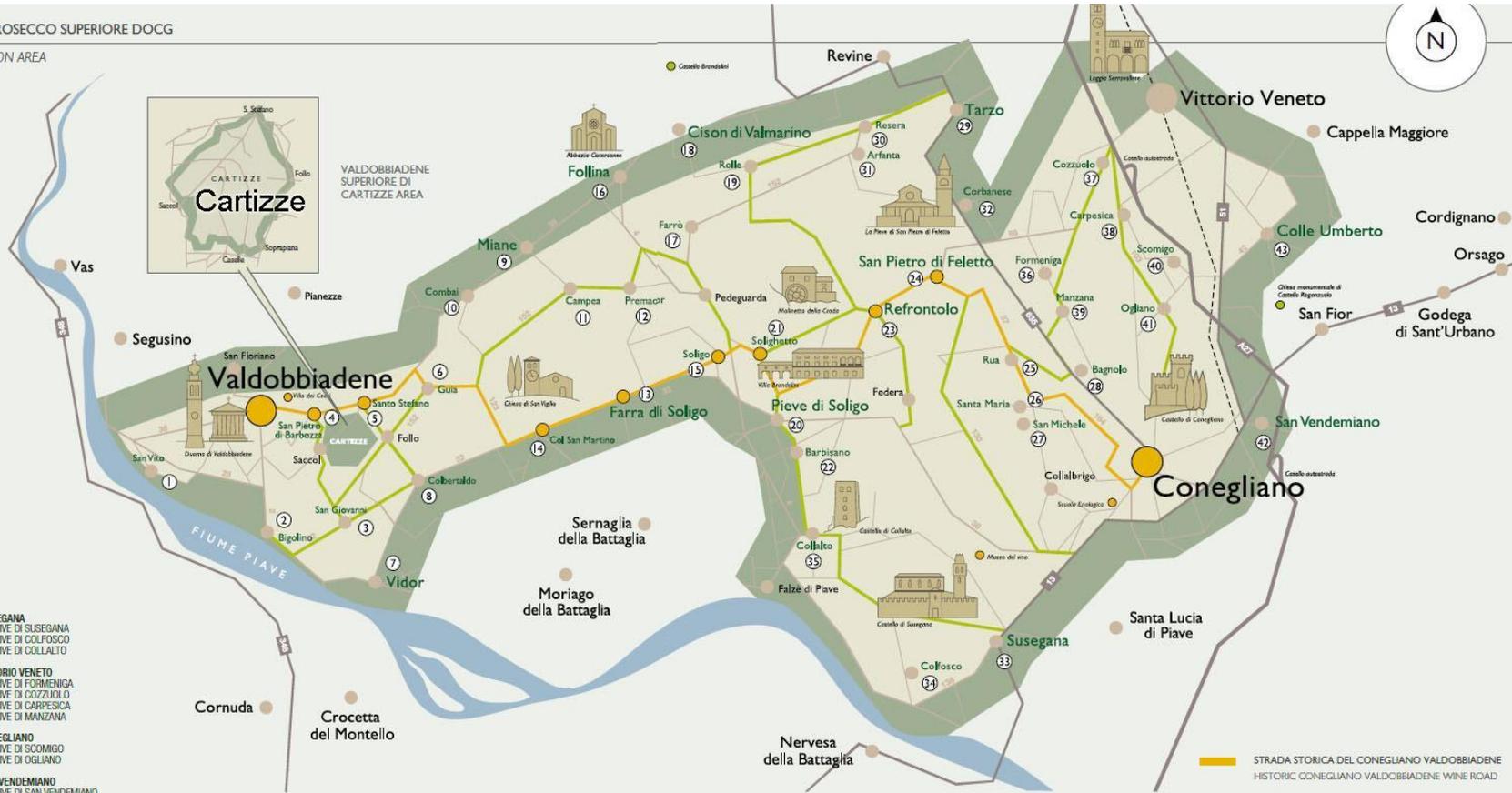
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Nel territorio del Conegliano Valdobbiadene sono presenti **43 RIVE** che indicano altrettante espressioni territoriali.

In the Conegliano Valdobbiadene area there are **43 RIVE**, each representing a unique part of the territory.

- VALDOBBIADENE**
1. RIVE DI SAN VITO
2. RIVE DI BIGOLINO
3. RIVE DI SAN GIOVANNI
4. RIVE DI S. PIETRO DI BARBOZZA
5. RIVE DI SANTO STEFANO
6. RIVE DI GIUA
- VIDOR**
7. RIVE DI VIDOR
8. RIVE DI COLBERTALDO
- MIANE**
9. RIVE DI MIANE
10. RIVE DI COMBAI
11. RIVE DI CAMPEA
12. RIVE DI PREMAIOR
- FARRA DI SOLIGO**
13. RIVE DI FARRA DI SOLIGO
14. RIVE DI COL SAN MARTINO
15. RIVE DI SOLIGO
- FOLLINA**
16. RIVE DI FOLLINA
17. RIVE DI FARRÒ
- CISON DI VALMARINO**
18. RIVE DI CISON DI VALMARINO
19. RIVE DI ROLLE
- PIEVE DI SOLIGO**
20. RIVE DI PIEVE DI SOLIGO
21. RIVE DI SOLIGHETTO
22. RIVE DI BARBISANO
- REFRONTOLO**
23. RIVE DI REFRONTOLO
- S. PIETRO DI FELETTO**
24. RIVE DI S. PIETRO DI FELETTO
25. RIVE DI RUA
26. RIVE DI SANTA MARIA
27. RIVE DI SAN MICHELE
28. RIVE DI BAGNOLO
- TARZO**
29. RIVE DI TARZO
30. RIVE DI RESERA
31. RIVE DI ARFANTA
32. RIVE DI CORBANESE
- SAN VENDEMIANO**
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO
- COLLE UMBERTO**
43. RIVE DI COLLE UMBERTO
- SUSEGANA**
33. RIVE DI SUSEGANA
34. RIVE DI COLFOSCCO
35. RIVE DI COLLALTO
- VITTORIO VENETO**
36. RIVE DI FORMENIGA
37. RIVE DI COZZUOLO
38. RIVE DI CARPESICA
39. RIVE DI MANZANA
- CONEGLIANO**
40. RIVE DI SCOMIGO
41. RIVE DI OGLIANO



STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
HISTORIC CONEGLIANO VALDOBBIADENE WINE ROAD

ITINERARI INTERESSANTI
SCENIC ROADS



V
A
L
D
O
B
B
I
A
T
E
N
E

Terre
Uomini
e
Storia
della
Vite
Prosecco





Классификация по количеству сахара

- Brut – 0 - 12 г/л
- Extra Dry - 12-17 г/л
- Dry – 17-32 г/л
- Demisec 32-50 г/л

Типы Просекко

- Тихое. Не очень популярная и известная версия.
- Игристое (spumante). Самая популярная и востребованная версия. Давление не ниже 3 бар
- Шипучее (frizzante). Давление в бутылке 1-2,5 бар.



ВНЕШНИЙ ВИД

прозрачность	прозрачное – мутное
интенсивность цвета	бледный – средний – глубокий
оттенок цвета белое розовое красное	лимонный – золотистый – янтарный розовый – лососевый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

АРОМАТ

состояние	чистый – нечистый
интенсивность	легкий – средний – выраженный
ароматические характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, дубовые ароматы и др.

ВКУС

сладость	сухое – сухое особое – полусухое – сладкое
кислотность	низкая – средняя – высокая
уровень танинов	низкий – средний – высокий
тело	легкое – среднее – полное
вкусовые характеристики	<i>напр.</i> , фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
послевкусие	короткое – среднее – долгое

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – превосходное
----------	--

Традиционный метод







Первичная ферментация



Тираж



Выдержка на осадке





17
18

Chardonnay
R6+ EC1118
14/06/2017



Chardonnay
R6+ EC1118
14/06/2017

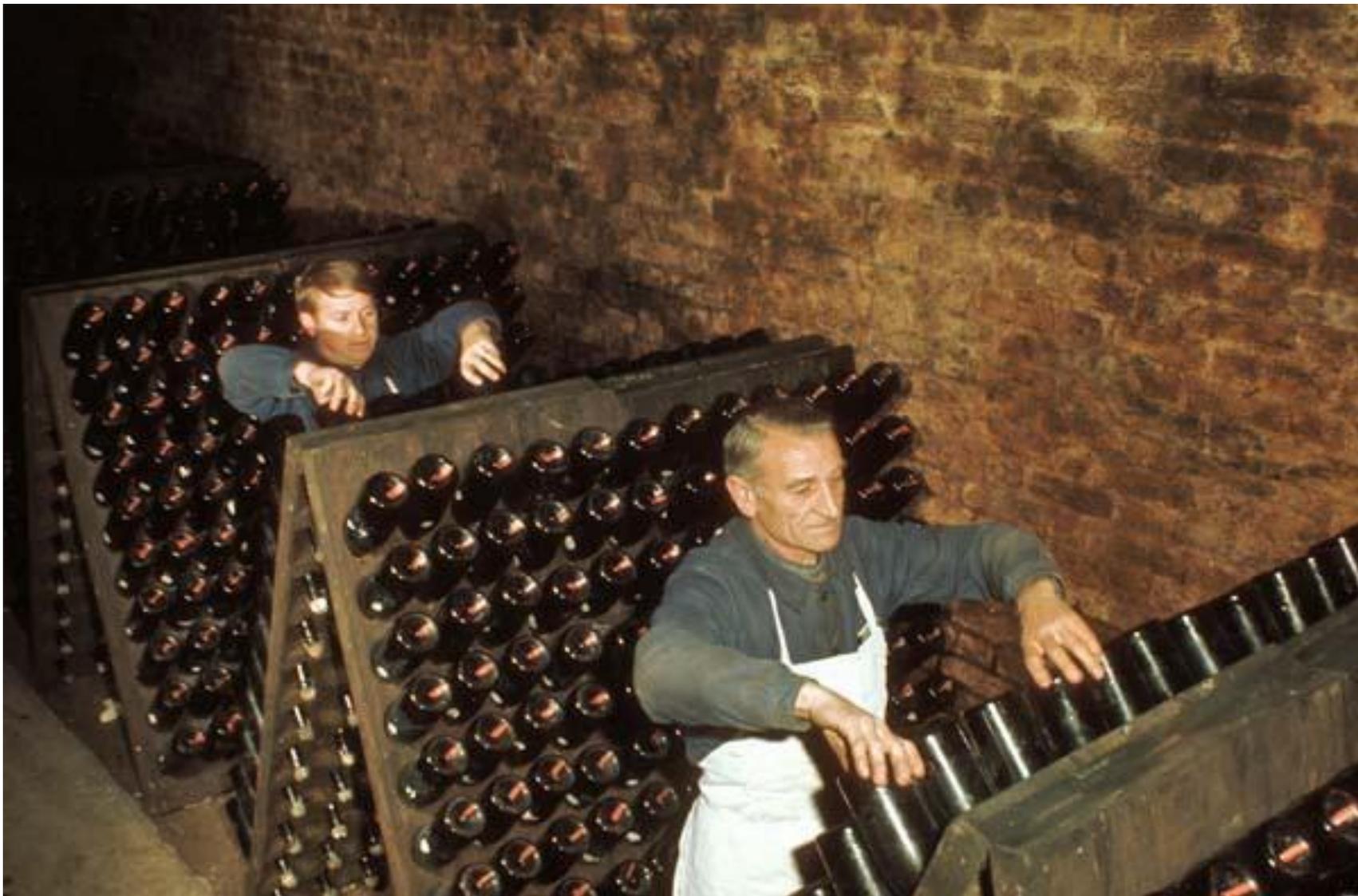


Chardonnay
R6+ EC1118
14/06/2017

Chardonnay
R6+ EC1118
14/06/2017



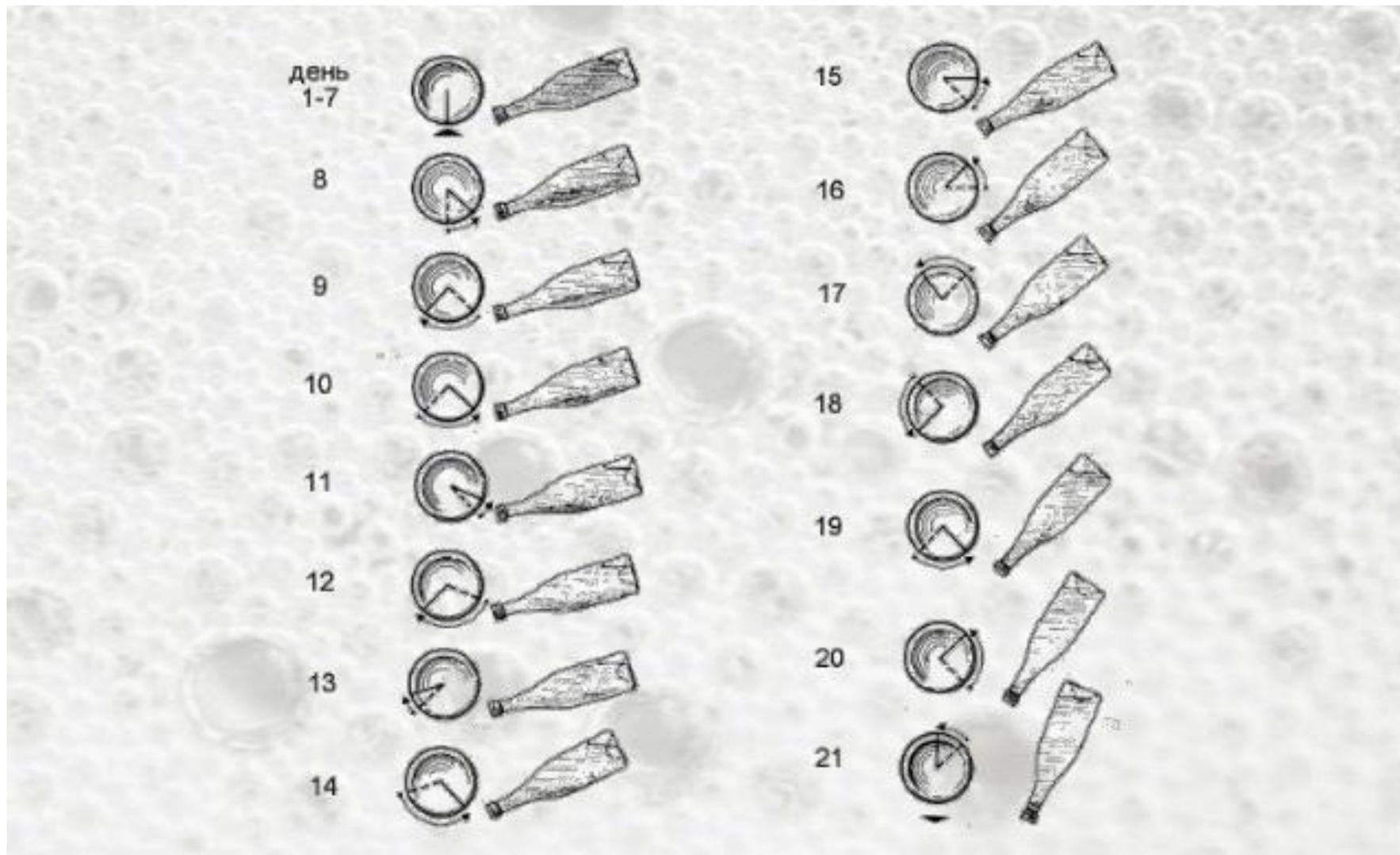
Ремюаж







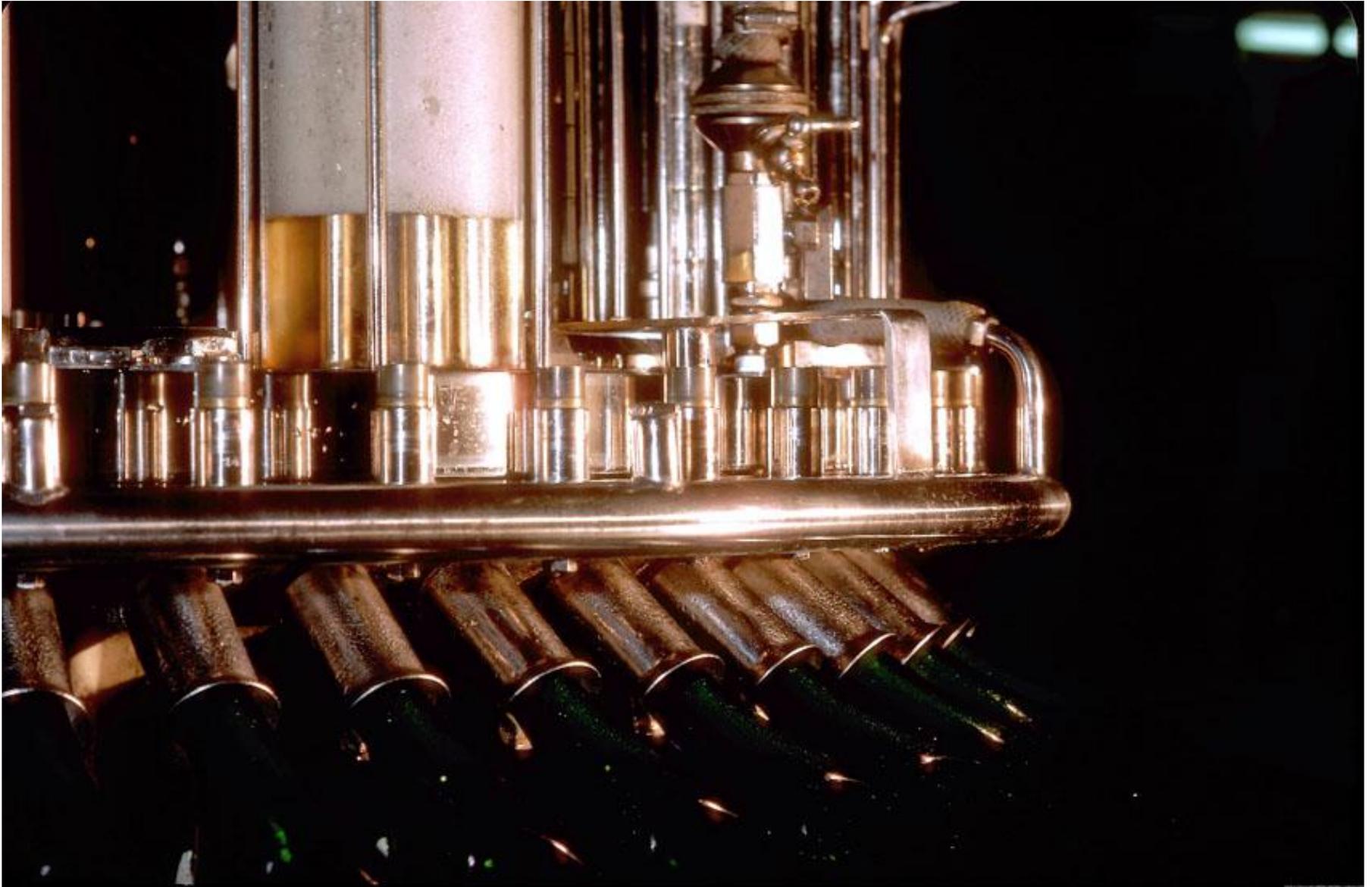
Ремюаж



Дегоржаж



Дозаж



Окончательное закупоривание



**Спасибо за
внимание!**